

(Free pdf) Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden

Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden

Von Wiebke van der Scheer, Margr Mijer
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #291538 in BcherMarke: Gerstenberg VerlagVerffentlicht am: 2011-09-14Abmessungen: 9.33 x .79b x 6.65l, Einband: Taschenbuch176 Seiten | File size: 56.Mb

Von Wiebke van der Scheer, Margr Mijer : Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr Freunde der GalerieVon hefideDas Buch ist ausgesprochen liebevoll und ansprechend gestaltet. Die von den Knstlern beigesteuerten, leicht nachzukochenden Rezepte werden zusammen mit Kunstwerken prsentiert. Sehr kleine und daher wenig aussagekrftige Fotos der Gerichte findet man erst ganz am Ende des Bandes.Wie bei allen Rezeptkompilationen

(Sportler/Politiker/Musiker... kochen) ist das Problem die Zusammenhanglosigkeit der Auswahl. Einfaches steht neben Komplexerem und Alltagsgerichte werden als persnliche Spezialitt prsentiert. Man findet bei der ersten Begegnung womglich etwas Nettos zum Ausprobieren, Als regelmiges Kchenhandbuch wird man den Band sicherlich nicht zu Rate ziehen.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine sinnliche Anregung sowohl fr Kunstfreunde als auch fr GourmetsVon Winfried StanzickKunstgenuss mit Gaumenfreuden zu verbinden war das Ziel der Amsterdamer Galerie ARTACASA bei einem Projekt, dessen Ergebnisse man in dem Band "Arte in cucina" nachlesen konnte, der 2010 bei Gerstenberg erschienen ist. Das Projekt war in der Galerie selbst und auch als Buch ein groer Erfolg. Nun hat die Galerie ihre Knstler erneut darum gebeten, Bilder anzufertigen, die sich mit dem Thema Kochen und Sinnesfreuden beschftigen und dazu Rezepte aus dem Freundeskreis der Knstler einzureichen.Das Ergebnis wird in dem vorliegenden Buch "Arte in cucina 2" prsentiert, eine bunte Sammlung origineller Kunstwerke und fantastischer Rezepte, die zum Selbermachen einladen. Die Mischung aus Bildern und Rezepten ist absolut gelungen und so ist das Buch eine sinnliche Anregung sowohl fr Kunstfreunde als auch fr Gourmets.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kunstgenuss und GaumenfreudenVon Thorsten WiedauDa ist schon der zweite Teil von ARTE IN CUCINA auf dem Markt und ich werde erst jetzt darauf aufmerksam. Das Buch von Wiebke van der Scheer Margr Mijer mischt auf sehr angenehme und interessante Art und Weise sowohl interessante Rezepte wie auch die dazugehrigen sehr passenden Bilder. Kunst und Essen, besser kann etwas nicht zusammenpassen und ber das bltern durch die Seiten bin ich sowohl auf schne Rezepte wie auch auf auergewhnliche moderne Kunstwerke gestoen die allesamt etwas mit Essen zu tun haben.Das die Galerie in der die Kunstwerke ausgestellt sind in Amsterdam sitzt kommt nicht von ungefhr, verbindet doch gerade Amsterdam die Weitlufigkeit einer Weltstadt mit einer ungeheuer vielfltigen Auswahl an Kchen der Welt und das spiegelt sich in dem Buch ARTE IN CUCINA von Wiebke van der Scheer Margr Mijer wieder.Exotisches wie Europisches, Maltechnik auf Stoff und auf Leinwand, sowohl klassisch wie auch mrchenhaft, fast teilweise Klimt - artig oder auch franzsisch inspiriert, viele Stile finden hier zusammen. Sogar ein paar Tpferarbeiten sind mit dabei und alles scheint wie aus Zauberhand zusammen zu passen.Ein ganz auergewhnliches Kochbuch und Kunstwerkverzeichnis der besonderen Art, am Ende mit allen Bildern zu den vorgestellten Rezepten und dem zusammengefassten Rezeptregister.Ich gestehe, dass ich gerne in diese Galerie fahren mchte, um eines der Bilder zu erstehen. Es dann mit meiner Frau zusammen in unserer Kche oder dem Esszimmer aufzuhngen und uns daran zu erfreuen - natrlich wrden wir dann das entsprechende Rezept nachkochen und uns an dem doppelten Ergebnis erfreuen.Ein Kochbuch fr Kunstfreunde und Liebhaber der schnen Kche - ARTE IN CUCINA 2 von Wiebke van der Scheer Margr Mijer ist ein rundum gelungenes Kochbuch mit riesigem Mehrwert.Sehr empfehlenswert!

ProduktbeschreibungKunstgenuss und GaumenfreudenGebundenes BuchNach dem berwltigenden Erfolg des ersten Bandes Arte in Cucina hat die Amsterdamer Galerie ARTACASA erneut ihre Knstler gebeten, Bilder rund um das Thema Kochen und Sinnesfreuden anzufertigen und Rezepte aus dem Freundeskreis einzureichen. Das Ergebnis ist ein farbenfrohes Kaleidoskop aus internationalen Kstlichkeiten und ausdrucksstarken Gemlden, das zum Schwelgen einldt. Ob Garnelentrtchen mit Avocado, Seeteufel mit Cidre, scharfes Thaihuhn oder Brombeersorbet: die Gerichte sind ebenso verfhrrerisch und anregend wie die Kunstwerke. Ein Buch, bei dem Kunstliebhaber und Gourmets gleichermaen auf ihre Kosten kommen!

PressestimmenZu hbsch ist die Idee, Knstlerinnen zu bitten, Bilder rund um das Essen zu zeichnen oder gar ihre bevorzugten Rezepte zu illustrieren. (Die Welt, 25.06.2011)KurzbeschreibungNach dem berwltigenden Erfolg des ersten Bandes Arte in Cucina hat die Amsterdamer Galerie ARTACASA erneut ihre Knstler gebeten, Bilder rund um das Thema Kochen und Sinnesfreuden anzufertigen und Rezepte aus dem Freundeskreis einzureichen. Das Ergebnis ist ein farbenfrohes Kaleidoskop aus internationalen Kstlichkeiten und ausdrucksstarken Gemlden, das zum Schwelgen einldt. Ob Garnelentrtchen mit Avocado, Seeteufel mit Cidre, scharfes Thaihuhn oder Brombeersorbet: die Gerichte sind ebenso verfhrrerisch und anregend wie die Kunstwerke. Ein Buch, bei dem Kunstliebhaber und Gourmets gleichermaen auf ihre Kosten kommen!ber den Autor und weitere MitwirkendeDie Herausgeberinnen Wiebke van der Scheer und Margr Mijer sind Inhaberinnen einer Galerie fr zeitgenssische Kunst in der Innenstadt von Amsterdam: ARTACASA. Dort treffen sich sowohl Kunstliebhaber als auch andere Feinschmecker